MARIUS



WIJNCAFÉ

Lorem ipsum

VEGETARISCH

Huisgemaakte focaccia met olijfolie 6

Gemengde noten 6

Spicy olijven 6

Grande hummus, gegrilde pita 10
linzen hummus & salade, ei, geroosterde puntpaprika

Geroosterde pompoen met ricotta salata 12
pistache, rucola

Kaas & jalapeno bitterballen, 6 stuks 9
koriander-limoenmayonaise

Comté Alpage 'Symphony' 12
minimaal 30 maanden gerijpt

Boerenkazen, chutney, crackers
3 soorten 13
5 soorten 19

DESSERTS

Donkere chocolademousse 80%
met olijfolie en Maldon zeezout 9

Stoofpeertjes met mascarpone crème 9

Bonbon/Bouchée van de Bonte Koe
Bonbon/Bouchée per stuk 4,5
3 stuks 13
In combinatie met Tawny port 19

VIS

Gevulde eieren, 4 halve stuks 10
forelkuit, bieslook

Mojama de atun (gedroogde tonijn) 16
geroosterde paprika

Tonijntartaar, brioche, 2 stuks 12
citroen-crème

Japans gemarineerde zalm 14
chuka wakame, ingelegde gember

Garnalenkroketjes, 4 stuks 14
citroenmayonaise

VLEES

Charcuterie & cornichons 15

Runder gehaktballetjes 14
pittige Gojuchangsaus

Paleta Iberico Bellota 18

Rundertartaar & chips 14

Krokante kip 12
Srirachamayonaise

Vraag naar onze allergenen kaart

VOORGERECHTEN

Terrine van aardappel 12
crème fraiche, haringkuit, braadjus

Gerookte paling 16
remoulade van knolselderij, zacht ei

Hertenham 16
salade van geroosterde biet, bittere sla soorten

Spaghetti cacio e pepe 21
krab

TO SHARE

Côte de Boeuf 700 gr. Simmental ras, 89
pepersaus, little gem met Parmezaan, patat
friet met belgische mayonaise

SIDES

Patat friet, Belgische mayonaise 6

**Little gem, mosterd dressing,
parmezaan 7**

**Gratin van witlof
met ham en kaas 10**



HOOFDGERECHTEN

Truffelravioli 24
in een saus van ui en aardappel

Rogvleugel 24
met geroosterde aardpeer,
beurre noisette, Hollandse garnalen

Boudin blanc 28
zwezerik in koolblad met kastanjes

ONZE WINKEL IS DE WIJNKAART

Wij werken met een vaste opslag

Winkelprijs	Opslag
tot 30	25
boven de 30 tot 200	35

Prijs op aanvraag voor wijnen boven de 200

FRIS

Yuzuka Yuzu lemonade 6

Walden BIO Ice tea lemon 4,5

WARME DRANKEN

Koffie 3,2

Espresso 3,2

Cortado 3,5

Dubbele espresso 4,2

Cappuccino 3,6

Flat White 4,5

Latte 3,8

Thee 3,5

ACQUA DOLOMIA 0,75L

Frizzante 6

Naturale 6

BIER

Kirin Ichiban 5

Kirin Ichiban 0.0% 5

OVERIGE DRANKEN

Alvear vermouth, met ijs 6

Wisselende Cocktails 12

LAAT JE VERRASSEN DOOR DE CHEF!
2-GANGEN LUNCH MENU 28,-
OP VRIJDAG EN ZATERDAG



VEGETARIAN

Homemade focaccia with olive oil 6

Mixed nuts 6

Spicy olives 6

Grande hummus, grilled pita 10
lentil hummus & salad, egg, roasted point pepper

Roasted pumpkin with ricotta salata 12
pistachio, arugula

Cheese & jalapeño bitterballen, 6 pieces 9
cilantro-lime mayonnaise

Comté Alpage 'Symphony' 12
aged for a minimum of 30 months

Cheese platter, chutney, crackers
3 cheeses 13
5 cheeses 19

DESSERTS

Dark chocolate mousse 80%
with olive oil and Maldon sea salt 9

Stewed pears with mascarpone cream 9

De Bonte Koe bonbon/bouchée
Single bonbon/bouchée 4,5
3 pieces 13
In combination with Tawny port 19

FISH

Deviled eggs, 4 half pieces 10
trout roe, chives

Mojama de atun (air dried tuna) 16
roasted pepper

Tuna tartare, brioche, 2 pieces 12
lemon cream

Japanese marinated salmon 14
chuka wakame, pickled ginger

Shrimp croquettes, 4 pieces 14
lemon mayonnaise

MEAT

Charcuterie & cornichons 15

Beef meatballs 14
spicy gochujang sauce

Paleta Iberico Bellota 18

Beef tartare & crisps 14

Crispy chicken 12
sriracha mayonnaise

Ask for our food allergen menu

STARTERS

Potato and crème fraîche terrine 12
herring roe, roasting juices

Smoked eel 16
celeriac remoulade, soft-boiled egg

Venison ham 16
roasted beetroot salad, bitter greens

Spaghetti cacio e pepe 21
crab

TO SHARE

Côte de Boeuf 700 gr. Simmental ras, 89
peper sauce, little gem with Parmesan, fries with Belgian mayonnaise

---

SIDES

Fries, Belgian mayonnaise 6

Little gem, mustard dressing, parmesan 7

Chicory gratin with ham and cheese 10



MAINS

Truffel ravioli 24
in an onion and potato sauce

Skate wing 24
roasted Jerusalem artichoke, brown butter, "Hollandse" shrimp

Boudin blanc 28
sweetbreads in cabbage leaf with chestnuts

OUR SHOP
IS OUR WINE LIST

We work with a fixed corkage

Store price	Corkage
up to 30	25
between 30 and 200	35

Price on request for wines over 200

COLD DRINKS

Yuzuka Yuzu lemonade 6

Walden BIO Ice tea lemon 4,5

WARM DRINKS

Coffee 3,2

Espresso 3,2

Cortado 3,5

Double espresso 4,2

Cappuccino 3,6

Flat White 4,

Latte 3,8

Tea 3,5

ACQUA DOLOMIA 0,75L

Frizzante 6

Naturale 6

BEER

Kirin Ichiban 5

Kirin Ichiban 0.0% 5

ADDITIONAL DRINKS

Alvear vermouth, with ice 6

Seasonal cocktail 12

LET THE CHEF SURPRISE YOU!
2-COURSE LUNCH MENU 28,-
ON FRIDAY AND SATURDAY



Store

Our store is open until 11:00 PM, so you can take something beautiful home with you.

Private Dining

Would you like to enjoy a private dinner with colleagues, friends, or family? Send us an email at wijncafe@mariuswijn.nl

Tasting

Starting from 10 people, we will guide you and your group on a 1.5-hour journey through the world of wine, featuring 6 carefully selected wines.

Events

Keep an eye on our website and social media for all our upcoming events!

Lunch @mariuswijncafé

Let our chef surprise you! On Fridays and Saturdays, we offer a delicious 2-course lunch menu for €28,-.